KÖFTELİ PATLICAN KEBABI

Tülin Çakıroğlu

5 Adet Kemer Patlıcan
400 Gr. Köftelik Kıyma
1 Adet Soğan
1 Dilim Ekmek İçi
1 Adet Yumurta
Köfte Harcı
5 Adet Domates
6 Adet Çarliston Biber
2 Çorba Kaşığı Salça
Tuz
Sıvıyağ
1 Paket Kürdan

Öncelikle köfteleri hazırlayalım. Bunun için, ince rendelenmiş soğan, ıslatılmış ekmek içi, yumurta, köfte harcı, tuz ve kıymayı karıştırıp, yoğuralım. Köfteleri pişirmek üzere hazırlayalım. Diğer taraftan, alaca soyduğunuz kemer patlıcanları uzunlamasına yarım santimlik şeritler halinde keselim. Teflon tavaya 1 çorba kaşığı sıvı yağ koyup, kızmasını bekleyelim. Ardından, patlıcanları tavaya dizelim ve kızarmaya bırakalım. Patlıcan tavadaki yağı çekeceğinden, yağı tekrar eklememiz gerekebilir. Kızaran patlıcanları ikişer ikişer alıp, artı işareti şeklinde üst üste koyalım. Ortasına bir adet köfte yerleştirelim ve patlıcanları bohça gibi katlayalım. Halka halka doğranan domatesler ve her biri üçe bölünen çarliston biberlerinden birer parça alıp, kürdana geçirelim. Bu kürdanları da bohça şeklindeki patlıcanlara geçirelim. Hazırlanan kebapları yayvan bir tencereye dizelim. 2 çorba kaşığı salçayı bir bardak suda açıp, tencereye ilave edelim. Orta sıcaklıktaki ateşte pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:82322 • adı:Köfteli Patlıcan Kebabı • gönderen:fenomen • indirme tarihi:27.04.2024 - 18:00